

Surf & Turf



»Das Beste vom Rind und das Beste aus dem Meer auf einem Teller – ein echter Genuss.« Frank Meissner

Für 4 Portionen

4 Rinderfiletsteaks, je etwa 180 g

Salz, Pfeffer, 3–4 EL Öl

2 rohe Hummerschwänze in der Schale,
tiefgekühlt, je etwa 250 g

Für die Sauce Béarnaise:

150 ml Weißwein, 4 EL Weißweinessig

40 g Schalotten, geschält und fein gewürfelt

je 15 g Kerbel und Estragon

3 Eigelbe, Salz, weißer Pfeffer

250 g zerlassene Butter

1 EL gehackte Kräuter (Kerbel, Estragon)

1 EL Zitronensaft, Cayennepfeffer



(1) Für die Sauce Béarnaise in einem Topf den Weißwein und den Essig mit den Schalotten, dem Kerbel sowie dem Estragon aufkochen und auf 2 EL Flüssigkeit reduzieren. Anschließend den Sud durch ein feines Sieb passieren.

(2) Die Eigelbe in einer Edelstahlschüssel verquirlen, den reduzierten Sud unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad (80 °C) setzen und die Eigelb-Mischung mit dem Schneebesen cremig rühren.

(3) Die Eigelbmischung weiterschlagen, bis der Schaum sehr hell und fein ist. Anschließend die flüssige Butter Löffel für Löffel zugießen, dabei die Butter jeweils vollständig unterrühren, bevor der nächste Löffel Butter folgt. Zuletzt die gehackten Kräuter untermischen und die Sauce Béarnaise mit dem Zitronensaft, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

(4) Die Rinderfiletsteaks mit Salz und Pfeffer würzen und ringsum mit Öl bepinseln. Die aufgetauten Hummerschwänze mitsamt der Schale längs halbieren, salzen, pfeffern und ebenfalls mit Öl bepinseln.

(5) Die Filetsteaks und die Hummerschwanzhälften auf dem vorgeheizten Grill von jeder Seite 3 bis 4 Minuten grillen. Jeweils ein Filetsteak und einen halben Hummerschwanz auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit etwas Sauce Béarnaise servieren. Die restliche Sauce separat reichen. Dazu schmeckt knuspriges Baguette.

**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**